

**Menú 1**

***Entrantes***

*Arroz Negro de Chipirones*

*Croquetas Caseras*

***Plato Principal (Elegir Uno)***

*Merluza Hojaldrada con Salsa de Naranja*

*Bacalao con Salsa de Tomate Casera y Cachelos*

*Milanesas de Ternera con Patatas Fritas*

*Carrilleras de Cerdo Asadas con Vino de la Tierra, Pimientos Asados  
y Bolitas de Patatitas Rustidas*

***Postre (Elegir Uno)***

*Tarta Sacher*

*Tarta Tiramisú*

*Tarta de Frambuesa*

*Surtido de Helados*

*Vino Tinto o Blanco y Aguas Minerales*

***Precio por persona 20€ (IVA incl.)***

**Menú 2**

***Entrante***

*Surtido de Embutidos con Fritos Variados*

***Plato Principal (Elegir Uno)***

*Merluza Hojaldrada con Salsa de Naranja*

*Bacalao con Salsa de Tomate Casera y Cachelos*

*Milanesas de Ternera con Patatas Fritas*

*Carrilleras de Cerdo Asadas con Vino de la Tierra, Pimientos Asados  
y Bolitas de Patatitas Rustidas*

***Postre (Elegir Uno)***

*Tarta Sacher*

*Tarta Tiramisú*

*Tarta de Frambuesa*

*Surtido de Helados*

*Vino Tinto o Blanco y Aguas Minerales*

***Precio por persona 20€ (IVA incl.)***

**Menú 3**

***Entrantes***

*Copita de Salmorejo con Jamón Ibérico Crujiente*

*Tosta de Cebolla Caramelizada con Queso de Cabra*

*Croquetas Caseras*

***Plato Principal (Elegir Uno)***

*Suprema de Salmón Cocida a baja Temperatura con Costra de Pistacho  
y Calabacines Rellenos Gratinados*

*Taco de Bacalao Confitado con Dúo de Pimientos Asados, Crema de Brandada,  
Chips de Ajo y Cebolla Crujiente*

*Tostón Asado al Estilo Tradicional con Ensaladita o Patata Panadera*

*Entrecot de Ternera a la Parrilla con Verduritas de la Huerta*

***Postre (Elegir Uno)***

*Tarta Sacher*

*Tarta Tiramisú*

*Tarta de Frambuesa*

*Surtido de Helados*

*Vino Tinto o Blanco y Aguas Minerales*

***Precio por persona 24€ (IVA incl.)***

**Menú 4**

***Entrantes***

*Croquetas Caseras*

*Vieira a la gallega con un toque de Albariño*

***Plato Principal (A Elegir Entre)***

*Taco de Bacalao Confitado con Dúo de Pimientos Asados, Crema de Brandada,  
Chips de Ajo y Cebolla Crujiente*

Ó

*Solomillo de Cerdo Ibérico Hojaldrado Relleno de Verduritas y Setas,  
Acompañado con Calabacines Rellenos Gratinados y Queso de Cabra*

***Postre***

*Tarta Tiramisú*

***Bodega***

*Vino Tinto o Vino Blanco  
Aguas Minerales  
Café e Infusiones*

***Precio por persona 26€ (IVA incl.)***

**Menú 5**

***Entrantes***

*Croquetas Caseras*

*Copita de Salmorejo con Jamón Ibérico Crujiente*

*Tosta de Morcilla con Cebolla Caramelizada y Compota de Manzana*

***Plato Principal (A Elegir Entre)***

*Suprema de Salmón Cocida a baja Temperatura con Costra de Pistachio y Calabacines rellenos Gratinados*

Ó

*Tostón Asado al Estilo Tradicional con Ensaladita o Patata Panadera*

***Postre***

*Tarta Sacher*

***Bodega***

*Vino Tinto o Vino Blanco*

*Aguas Minerales*

*Café e Infusiones*

***Precio por persona 26€ (IVA incl.)***

**Menú 6**

***Entrante***

*Hojaldre Relleno de Setas y Langostinos*

***Plato Principal (A Elegir Entre)***

*Lomo de Rodaballo a la Parrilla con Salsa Marinera, Patata Panadera  
y Costra de Frutos Secos*

*Ó*

*Entrecot de Ternera Zamorana con Salsa de Boletus  
y Tomate a la Provenzal*

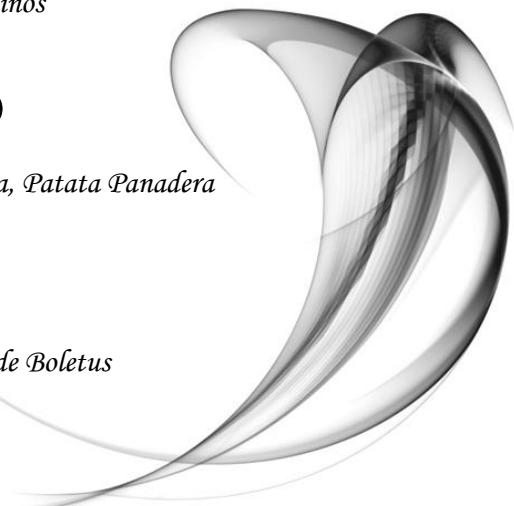
***Postre***

*Coulant de Chocolate con Helado*

***Bodega***

*Vino Blanco Etcétera D.O Rueda  
Vino Tinto Palacio de Villachica D.O Toro  
Cava Castell D'ordal  
Agua mineral, Café e infusiones*

***Precio por persona 30€ (IVA incl.)***



**Menú 7**

***Entrante***

*Vieira Gratinada a la Provenzal*

***Pescado***

*Merluza Hojaldrada con Salsa de Naranja*

***Sorbete de Limón***

***Carne***

*Carrilleras de Cerdo Asadas con Vino de la Tierra,  
Pimientos Asado y Bolitas de Patatitas Rustidas*

***Postre***

*Coulant de Chocolate con Helado*

***Bodega***

*Vino Blanco Etcétera D.O Rueda  
Vino Tinto Palacio de Villachica D.O Toro  
Cava Castell D'ordal  
Agua mineral, Café e infusiones*

***Precio por persona 36€***

***(Este menú incluye la carne y el pescado por persona)***

**Menú 8**

***Entrantes***

*Milhojas de Foie con Queso de Cabra*

*Vieira a la Gallega con un toque de Albariño*

***Plato Principal***

*Arroz con Bogavante*

***Postre***

*Coulant de Chocolate con Helado*

***Bodega***

*Vino Blanco Arribes de Etcétera D.O Rueda*

*Vino Tinto Palacio de Villachica D.O Toro*

*Cava Castell D'ordal*

*Agua mineral, Café e infusiones*

***Precio por persona 37€ (IVA incl.)***



**Menú 9**

***Entrante***

*Tomate asado relleno de Coctel de Langostinos y Piña con Salsa Rosa*

***Pescado***

*Bacalao a la Vizcaina*

***Carne***

*Carrilleras de Cerdo Asadas con Vino de la Tierra, Pimientos Asados  
y Bolitas de Patatitas Rustidas*

***Postre***

*Coulant de Chocolate con Helado*

***Bodega***

*Vino Blanco Etcétera D.O Rueda  
Vino Tinto Palacio de Villachica D.O Toro  
Cava Castell D'ordal  
Agua mineral, Café e infusiones*

***Precio por persona 37€ (IVA incl.)***

***(Este menú incluye la carne y el pescado por persona)***

***Menú 10***

***Entrantes***

*Croquetas Caseras*

*Copita de Salmorejo con Jamón Ibérico Crujiente*

*Tosta de Morcilla con Cebolla Caramelizada y Compota de Manzana*

***Pescado***

*Supremas de Salmón Cocidas a baja Temperatura con Costra de Pistacho  
Y Calabacines rellenos Gratinados*

***Carne***

*Entrecot de Ternera a la Parrilla con Verduritas de la Huerta*

***Postre***

*Tarta Tiramisú*

***Bodega***

*Vino Blanco Etcétera D.O Rueda  
Vino Tinto Palacio de Villachica D.O Toro  
Cava Castell D'ordal  
Agua mineral, Café e infusiones*

***Precio por persona 40€ (IVA incl.)***

***(Este menú incluye la carne y el pescado por persona)***

**Menú 11**

***Entrante***

*Milhojas de Foie con Queso de Cabra*

***Pescado***

*Bacalao a la Vizcaína*

***Sorbete de mojito***

***Carne***

*Entrecot de Ternera con Salsa de Boletus y Tomate a la Provenzal*

***Postre***

*Brownie Casero de Frutos Secos con Sopa de Chocolate Blanco y Helado*

***Bodega***

*Vino Blanco Etcétera D.O Arribes  
Vino Tinto Palacio de Villachica D.O Toro  
Cava Castell D´ordal  
Agua mineral, Café e infusiones*

***Precio por persona 43€ (IVA incl.)***

***(Este menú incluye la carne y el pescado por persona)***